

NON ESTIMATA

## PROVA N. 2

1. INDICARE GLI INGREDIENTI CON RELATIVE GRAMMATURE E DESCRIVERE IL PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI UN LITRO DI SALSA BESCIAPELLA.
2. QUALI SONO I TAGLI DI CARNE PIÙ INDICATI PER UNA COTTURA ARROSTO?
3. QUALI SONO GLI ALIMENTI PIÙ A RISCHIO PER LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E PERCHÈ?
4. COSA SIGNIFICA SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E COSA E' UN MANUALE DI AUTOCONTROLLO?

